

## 学修支援センター企画「World Cooking」レポート

World Cooking は世界の料理を英語などの他言語を通して学んでみようという企画です。

5月23日(金)11時~12時50まで学修支援センター内 DK ルームにおいて、World Cooking 準備企画として、「英語でクッキング! 柏餅をつくろう」と題し、次回 World Cooking の顔合わせ及び手順確認などを行いました。6名の学生が調理担当スタッフとして参加してくれました。活動の一端をご紹介します。

### Kashiwamochi - Japanese Sweet for Children's Day

May 5th is Children's Day. It is a day to celebrate a child's growth and happiness. It was originally boys' festival, but was changed to include both genders. There are often special dishes served at seasonal events. Kashiwamochi is traditionally served on Children's Day. It is a rice cake wrapped in oak leaves. Inside there is sweet bean paste. Since Oak trees don't shed old leaves until new leaves grow, they are seen as a symbol of the prosperity of one's descendants. Chimaki (sweet rice cakes wrapped in bamboo leaf) are sometimes served instead of Kashiwamochi, as oak trees were not native in the west of Japan.

### Ingredients

Fine rice flour	200 g
Sweet red bean paste	200g
Kashiwa leaves	8 sheets
Water	280cc

### Method

1. Divide the sweet bean paste into eight pieces and make each piece into a small ball.
2. Put the fine rice flour into a bowl. Add the water. Mix it gently until it is completely combined.
3. Cover the bowl and heat it for 4minutes 20 seconds in a microwave oven. Take out the ball and mix the dough. Return it to the microwave oven and steam it 3 minutes and mix the dough again.
4. Wrap with a wet dish towel, and knead it by hand until its surface changes to be smooth. Be careful it is very hot!
5. Divide the rice flour paste into eight pieces with wet hands and make it oval shaped so that wrap around the balls of bean paste.
6. Let it cool slightly. Then wrap it with the Kashiwa leaves.

5月ということで、子どもの日に食べる柏餅の由来や作り方を熊谷治子先生に英語で教えていただき、神田あづさ先生に調理をご指導いただきました。

今回お手伝いいただいた学生は、中国からの留学生3名と健康栄養学科3年生3名、合わせて6名の皆さんです。



ころころ。加熱した生地をみんな丸めています。生地が熱いのでヤケドしないように気をつけて!



生地にあんこをはさんで柏の葉で包んだら出来上がり。

さあ、みんなで食べましょう。

←センター長宇野先生(左)

←調理担当の神田あづさ先生(右)



食べながら、英会話も続きます。  
中国で一番好きな料理は何？って英語でどういのかな？

英語とは縁遠くなってしまった健康栄養学科の学生さんが一生懸命に留学生さんへ質問しています。



中国語で「おいしい」は何というの？

普段、留学生さんと健康栄養学科の学生さんでは関わりが少ないので、学科を越えての文化交流の場となりました。

次回は留学生さんたちが水餃子を作る予定です。お楽しみに。